



แผนการจัดการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (Online Training)
ประจำปี 2566 ผ่านโปรแกรม Zoom meeting
บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่

1. หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร (สำหรับผู้สัมผัสอาหาร)

แผนการฝึกอบรม ปี พ.ศ. 2566	รายละเอียดการจัดการอบรม			
	วันที่	จำนวนผู้เข้ารับ การฝึกอบรม	ค่าลงทะเบียน สมาชิก/บุคคลทั่วไป รวม Vax 7 % แล้ว	วันปิดรับสมัครและ สิ้นสุดการชำระเงิน
มกราคม	12 , 26	70	300	จนกว่าจะครบจำนวน
กุมภาพันธ์	9 , 23	70	300	
มีนาคม	9 , 23	70	300	
เมษายน	4 , 20	70	300	
พฤษภาคม	3 , 18	70	300	
มิถุนายน	1 , 15 , 29	70	300	
กรกฎาคม	13 , 27	70	300	
สิงหาคม	10 , 24	70	300	
กันยายน	7 , 21	70	300	
ตุลาคม	5 , 19	70	300	
พฤศจิกายน	2 , 16	70	300	

หมายเหตุ : ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%แล้ว

วิธีการโอนชำระค่าลงทะเบียน : ธนาคารไทยพาณิชย์ เลขบัญชี 235-220332-2 ประเภท ออมทรัพย์
สาขา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) ชื่อบัญชี บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด



เนื้อหาหลักสูตรการอบรม สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

- หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
- การใช้กัญชาหรือกัญชง ในการทำประกอบ หรือปรุงอาหารที่ปลอดภัย

****ส่งใบสมัคร หรือสอบถามและยืนยันการชำระเงินได้ที่ คุณศุภกร/คุณพรจิรา****

โทรศัพท์ : 02-9406881-83 ต่อ 274 หรือ 098-586-3866

E-mail : cltacademy17@gmail.com

Lind ID : cltacademy

www.facebook.com/cltacademy17

www.centrallabthai.com

*****ข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม*****

จำนวนชั่วโมงรวม : 3 ชั่วโมง (ระยะเวลาเรียน 1 วัน)

วันอบรม : ตามแผนการฝึกอบรม ประจำปี 2566

(หน่วยงานจัดการอบรมที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย)

เวลาอบรม : รอบเช้า 9.00 - 12.30 น. และรอบบ่าย 13.30 - 16.50 น. /จำนวนผู้อบรม : 70 ท่าน

สถานที่ : บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด สำนักงานใหญ่ หรือตามความเหมาะสม

ภาษาที่ใช้ในการอบรม : ภาษาไทย /คุณสมบัติผู้สมัคร : สามารถอ่าน ฟัง เขียน ภาษาไทยได้ดี

ค่าลงทะเบียน : ผู้สัมผัสอาหาร 300 บาท / ท่าน (ราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว)